L'atelier culinaire - La culinothérapie

Fiche pratique 5
ÉCHANTILLONNAGE

Les ateliers culinaires sont considérés par les DDPP comme de la consommation privée et ne demandent donc par conséquent aucun plat témoin ni de traçabilité.

Pour les ateliers de type festifs, les DDPP ont des avis différents, certaines assimilent cette activité à de la restauration privée et d'autres à de la restauration collective.
Toutefois, malgré l'avis de la DDPP il est recommandé pour les établissements de santé et médico-sociaux de procéder à un échantillonnage et une traçabilité, notamment en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Cet échantillon permettra une analyse poussée pour connaître l'origine de la toxi-infection.

Prélever et stocker un échantillon de plat témoin :

- Prélever 80-100g des préparations effectuées (entrée, plat de résistance, dessert dans un contenant spécifique fermé).
- Coller une étiquette avec la date de fabrication du plat.
- Placer l'ensemble des préparations dans le réfrigérateur.
- Conserver les échantillons pendant 5 jours.
- Éliminer les échantillons après ce délai.

